IT

SAMSUNG

Installazione e manuale per l’utente

IT

GN641FDXD2 GN642FDXD2
GN641FDBD2 GN642FDBD2
GN641FDWD2 GN642FDWD2
GN641JDXD2 GN642JDXD2
GN641JDBD2 GN642JDBD2
GN641JDWD2 GN642JDWD2

Piano cottura da incasso

P/N : xxxxx-xxxxx

Prefazione

Grazie per aver acquistato questo prodotto.
Prima di utilizzare l'elettrodomestico, leggere le istruzioni per utilizzare correttamente l'unità e prevenire ogni eventuale rischio.
Tenere le istruzioni sempre a portata di mano.
In caso di dubbi in merito alle informazioni contenute in queste istruzioni, contattare il centro di assistenza clienti Samsung.

Queste istruzioni si applicano solo ai paesi di destinazione, i simboli identificativi di questi paesi sono indicati sulla copertina del manuale di istruzioni.
Il fabbricante non è responsabile per eventuali danni alle persone o alle cose causati da un'installazione o un uso errati dell'elettrodomestico.

L'elettrodomestico non è certificato per l'uso in paesi diversi da quelli indicati sullo stesso.
Il fabbricante si riserva inoltre il diritto di apportare eventuali modifiche ai prodotti secondo le necessità o utilità, anche nell'interesse degli utenti, senza compromettere le caratteristiche principali funzionali e di sicurezza dei prodotti stessi.

Sommario

Prefazione 2

Avvertenze per la sicurezza.....4-9
- Avvertenze per la sicurezza 4
- Installazione 5
- Sicurezza dei bambini e degli adulti.....6
- Durante l'uso 7
- Pulizia e assistenza.....9
- Informazioni ambientali 9

Istruzioni d'uso e manutenzione.....10-18
- Descrizione dell'unità 10
- Uso.....11
- Consigli per il risparmio energetico e per la sicurezza 13
- Pulizia e manutenzione 15
- Risoluzione dei problemi 17
- Richiesta di assistenza 18

Istruzioni tecniche 19-27
- Istruzioni tecniche 19
- Dati per i tecnici 20
- Posizionamento 22
- Installazione dell'unità 23
- Allacciamento del gas 24
- Allacciamento elettrico 25
- Conversione del gas 26
- Caratteristiche dei fornelli.....27

Avvertenze per la sicurezza

- La sicurezza dell'utente è della massima importanza per Samsung.
- Leggere attentamente le avvertenze prima di installare o utilizzare l'unità.
- Conservare il libretto di istruzioni con l'elettrodomestico per riferimento futuro. Se l'elettrodomestico viene venduto o ceduto ad altra persona, assicurarsi che anche il libretto di istruzioni venga fornito al nuovo utilizzatore.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza di queste misure di sicurezza.
- I simboli seguenti sono facili da comprendere per prevenire eventuali incidenti per la sicurezza causati da un uso errato e per usare l'elettrodomestico in modo più appropriato.
- Prima di leggere le istruzioni, comprendere perfettamente i seguenti contenuti.

⚠ **Pericolo/avvertenza**	L'inosservanza di questo avviso può causare la morte o gravi lesioni.
⚠ **Precauzione**	L'inosservanza di questo avviso può causare lesioni o danni materiali.

■ I seguenti simboli hanno il significato che segue:

Pericolo generico, avvertenza e precauzione

Divieto di accesso

Non usare il fuoco

Obbligo

⚠ Pericolo

■ In caso di perdita di gas, agire come segue:

- Non accendere le luci.
- Non accendere/spegnere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna spina elettrica.
- Non usare il telefono.

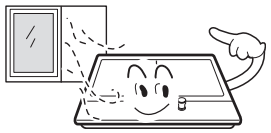
1 Interrompere l'uso del prodotto e chiudere la valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura.
2 Aprire la finestra per ventilare.
3 Contattare il centro di assistenza usando un telefono esterno.

* Il gas combustibile contiene mercaptano che consente di percepire le perdite di gas anche in caso di una perdita di 1/1000 di gas nell'aria, grazie a un odore specifico (odore di uovo o aglio marcio).

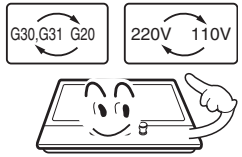
Installazione

⚠ Avvertenza

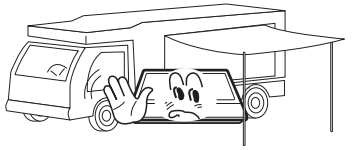
■ Questo elettrodomestico deve essere installato secondo le normative vigenti e utilizzato solo in ambienti ben ventilati.



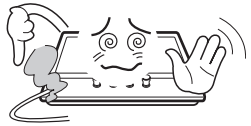
■ Prima dell'installazione, assicurarsi che gas ed elettricità siano conformi al tipo indicato sulla targhetta dei dati.



■ Non installare l'elettrodomestico su alcun tipo di veicolo marino o veicolo di alloggio per il tempo libero.



■ Il cavo elettrico e il tubo del gas devono essere installati in modo che non tocchino alcuna parte dell'elettrodomestico.



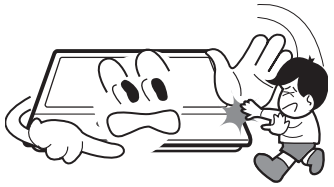
⚠ Precauzione

- Questo elettrodomestico deve essere installato da un tecnico o installatore qualificato.
- Le condizioni di regolazione dell'elettrodomestico sono indicate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.
- Dopo aver disimballato l'elettrodomestico, assicurarsi che il prodotto non sia danneggiato e che il cavo di collegamento sia in condizioni perfette. In caso contrario, contattare il rivenditore prima di installare l'elettrodomestico.
- I mobili circostanti e tutti i materiali usati nell'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 85 ˚C superiore alla temperatura ambiente della stanza in cui l'elettrodomestico è situato, durante l'uso.
- Rimuovere tutta la confezione prima di utilizzare l'elettrodomestico.
- In caso di spegnimento accidentale delle fiamme dei fornelli, chiudere la manopola del fornello e non tentare di riaccenderlo per almeno un minuto.
- L'uso di un'unità di cottura a gas dà come risultato la produzione di calore e umidità nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere i fori di ventilazione naturale aperti oppure installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa di estrazione meccanica).
- L'uso intensivo prolungato dell'elettrodomestico può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, dove presente.
- Attuare scrupolosamente l'evacuazione dei prodotti di combustione.

Sicurezza dei bambini e degli adulti

⚠ Avvertenza

- Non lasciare che i bambini giochino vicino o con l'elettrodomestico.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Tenere i bambini lontani finché non si sia raffreddato.



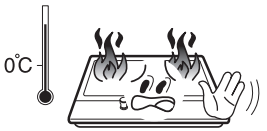
⚠ Precauzione

- Questo elettrodomestico deve essere utilizzato da adulti.
- I bambini potrebbero farsi male anche tirando le pentole che si trovano sull'unità.
- L'elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensorie o mentali o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro di utilizzare l'elettrodomestico in modo sicuro senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che possa garantirne la sicurezza.

Durante l'uso

⚠ Avvertenza

- Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente per la preparazione di alimenti. Non utilizzarlo come stufa.



- La modifica o il tentativo di modifica delle caratteristiche dell'elettrodomestico sono pericolose.

- L'uso di un'unità di cottura a gas dà come risultato la produzione di calore e umidità nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: tenere i fori di ventilazione naturale aperti oppure installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa di estrazione meccanica).

- Non utilizzare l'elettrodomestico se è a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'elettrodomestico con le mani bagnate.

- Durante l'uso, le superfici di riscaldamento e di cottura dell'elettrodomestico diventano molto calde, prendere le dovute precauzioni.

- Non utilizzare panni di grosse dimensioni, tovaglie o simili poiché potrebbero toccare le fiamme e prendere fuoco.

- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante la cottura con olio o grassi. In caso di surriscaldamento, l'olio o il grasso possono accendersi molto rapidamente.

- Non utilizzare pentole instabili sul piano cottura poiché esse possono provocare incidenti cadendo o versando i contenuti.

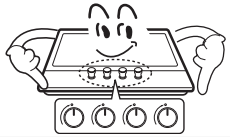
Durante l’uso (continua)

■ Non mettere alcun oggetto infiammabile vicino all’elettrodomestico.

■ Gli alimenti deperibili, gli oggetti di plastica e bombolette spray possono essere influenzati dal calore e non devono essere conservati superiormente o inferiormente all’unità.

■ Non spruzzare bombolette spray in prossimità dell’elettrodomestico mentre è in funzionamento.

■ Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione ‘OFF’ quando non in uso.



⚠ Precauzione

- Questo elettrodomestico è destinato all’uso esclusivamente per la cottura domestica. Esso non è destinato a scopi commerciali o industriali.
- L’uso intensivo prolungato dell’elettrodomestico può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l’apertura di una finestra, o l’aumento del livello di ventilazione meccanica, dove presente..
- Maneggiare pentole calde esclusivamente utilizzando presine resistenti al calore.
- Fare attenzione a non far bagnare o inumidire i guanti o le presine poiché ciò causa una più rapida diffusione del calore attraverso il materiale, con il rischio di scottature.
- Utilizzare i fornelli solo dopo avervi appoggiato sopra le pentole. Non riscaldare pentole vuote.
- Non utilizzare piatti di plastica o di alluminio sull’elettrodomestico.
- Se si usano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri a contatto con le superfici dell’elettrodomestico.
- Gli individui portatori di dispositivi meccanici, ad esempio peacemaker ecc., devono consultare il proprio medico prima di utilizzare l’elettrodomestico.
- Non avvicinare le presine alle fiamme libere nel sollevare le pentole.
- Non utilizzare tovaglie o altri panni ingombranti al posto delle presine, poiché questi potrebbero prendere fuoco sui fornelli bollenti.
- Se si utilizzano pentole di vetro, assicurarsi che siano studiate per l’uso su piastre di cottura.
- Per minimizzare la possibilità di scottature o perdite, o che materiali infiammabili possano prendere fuoco, ruotare i manici verso il lato o il centro della piastra evitando che si trovino al di sopra dei fornelli adiacenti.
- Spegnere sempre i fornelli prima di togliere le pentole.
- Tenere sotto controllo gli alimenti durante la frittura a fiamma alta.
- Riscaldare il grasso sempre lentamente e tenerlo sotto controllo.
- Gli alimenti da friggere devono essere quanto più possibile asciutti. Il ghiaccio sugli alimenti congelati o l’umidità sugli alimenti freschi possono causare l’ebollizione dell’olio con la fuoriuscita dalla pentola.
- Non muovere pentole contenenti olio bollente, soprattutto padelle piene di olio bollente. Attendere che l’olio si raffreddi.

Pulizia e assistenza

⚠ Avvertenza

■ Non usare detergenti abrasivi o caustici.

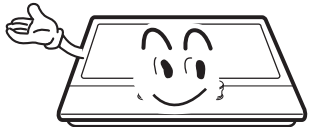
■ Questo elettrodomestico deve essere riparato esclusivamente da un tecnico autorizzato utilizzando solo ricambi originali.

⚠ Precauzione

- Prima di pulire l’elettrodomestico, scollegarlo dall’alimentazione e farlo raffreddare.
- Non pulire l’elettrodomestico con getti di vapore o dispositivi di pulizia ad alta pressione.

Informazioni ambientali

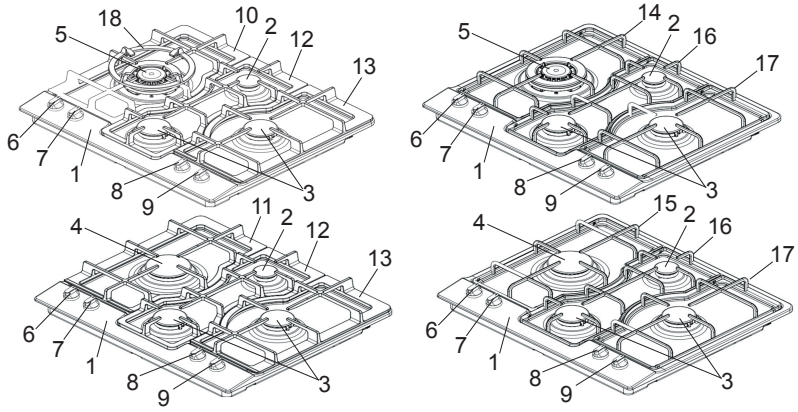
- Dopo l’installazione, smaltire l’imballo nel rispetto della sicurezza e dell’ambiente.
- Prima di smaltire l’elettrodomestico, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo.



Istruzioni sul simbolo WEEE (RAEE)
Corretto smaltimento di questo prodotto
(RAEE, Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche)
(applicabile nei paesi dell’Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

- Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all’ambiente o alla salute causati dall’inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l’utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l’ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.
- Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

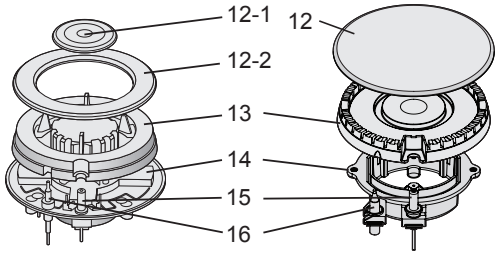
Descrizione dell'unità



1. Pannello superiore
2. Fornello ausiliare
3. Fornello semirapido
4. Fornello rapido
5. Fornello tripla corona
6. Manopola del fornello sinistro (fornello a tripla corona o fornello rapido)
7. Manopola del fornello centrale anteriore (fornello semirapido)
8. Manopola del fornello centrale posteriore (fornello ausiliare)
9. Manopola del fornello destro (fornello semirapido)
10. Supporto pentole sinistro in ghisa (per il fornello a tripla corona)
11. Supporto pentole sinistro in ghisa (per il fornello rapido)
12. Supporto pentole centrale in ghisa
13. Supporto pentole destro in ghisa
14. Supporto pentole sinistro, trafilato (per il fornello a tripla corona)
15. Supporto pentole sinistro, trafilato (per il fornello rapido)
16. Supporto pentole centrale, trafilato
17. Supporto pentole destro,trafilato
18. Supporto per wok

Fornello

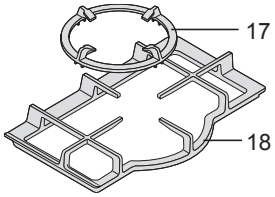
Tripla corona



Ausiliario, semirapido e rapido

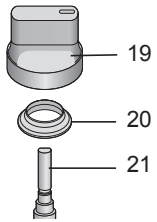
12. Coperchio del fornello
12-1. Coperchio del fornello interno
12-2. Coperchio del fornello esterno
13. Spartifiamma
14. Coppa del fornello
15. Elettrodo di accensione
16. Dispositivo di controllo della fiamma

Supporto per Wok



17. Supporto per Wok
18. Supporto pentole

Manopola



19. Manopola di controllo
20. Anello di tenuta
21. Rubinetto

Uso

Accensione

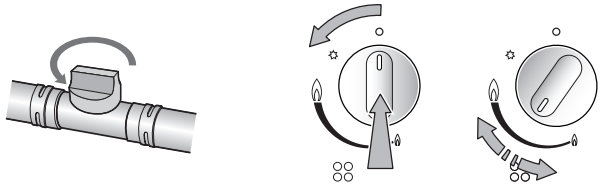
1 Preparazione

Sul pannello di controllo, accanto a ciascuna manopola di controllo, sono presenti i seguenti simboli:

O	Cerchio: gas spento		Fiamma piccola: impostazione minima
	Fiamma grande: impostazione massima		Posizione di accensione

- La fiamma in posizione minima si ottiene al termine della rotazione antioraria della manopola di controllo.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra la posizione massima e la minima.
- Il simbolo sul pannello di controllo, accanto alla manopola di controllo, indica a quale fornello corrisponde la manopola.

2 Accensione e regolazione



- Aprire la valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura.
- Posizionare una pentola o una padella sul fornello desiderato.
- Premere a fondo la manopola di controllo corrispondente al fornello scelto e ruotarla verso sinistra, in posizione di accensione, tenendola in questa posizione per alcuni secondi fino all'accensione del fornello.
- Dopo l'accensione, tenere la manopola di controllo premuta per altri circa 5~8 secondi poiché il sensore termico che apre il canale del gas deve prima riscaldarsi. Impostare quindi la manopola di controllo nella posizione desiderata.
- Se il fornello non si accende, ripetere l'operazione.
- La dimensione della fiamma può essere impostata di continuo tra massimo e minimo ruotando lentamente la manopola di controllo.

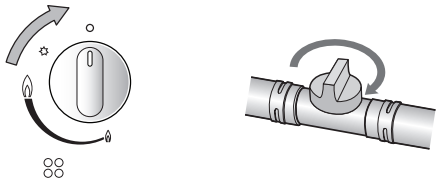
⚠

- **Se gli accenditori sono sporchi, questo rende i fornelli difficili da accendere. Pertanto, essi vanno tenuti sempre puliti. Utilizzare un piccolo spazzolino facendo attenzione a non colpire il dispositivo di accensione con eccessiva forza.**
- **Non azionare il dispositivo di controllo della fiamma per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il fornello non si è acceso, interrompere l'uso del dispositivo, aprire una finestra per ventilare il locale e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare di accendere nuovamente il fornello.**

Uso (continua)

Spegnimento

3 Estinzione



■ Ruotare la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione ‘O’ (spento)

■ Chiudere la valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura.

■ Subito dopo lo spegnimento, l’elettrodomestico è ancora caldo. Fare attenzione a non scottarsi.

■ Questo elettrodomestico è dotato di un dispositivo di controllo della fiamma che interrompe l’alimentazione del gas al fornello in caso di spegnimento della fiamma, ad esempio se gli alimenti sono fuoriusciti dalla pentola o se vi è stata una improvvisa corrente d’aria.

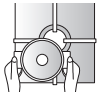
■ In caso di spegnimento accidentale delle fiamme dei fornelli, chiudere la manopola del fornello e non tentare di riaccenderlo per almeno un minuto.

Consigli per il risparmio energetico e per la sicurezza

- Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere a quello del fornello.

FORNELLI	PENTOLE	
	Φ min.	Φ max.
Tripla corona	200mm	260mm
Rapido	200mm	260mm
Semirapido	130mm	180mm
Ausiliario	100mm	120mm

■ Non usare pentole sporgenti oltre i bordi della piastra.

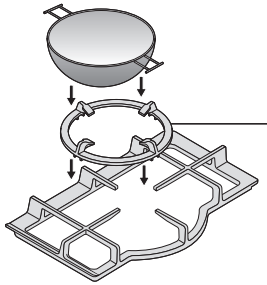
NO		SÌ	
	Non usare pentole di piccolo diametro sui fornelli grandi. La fiamma non dovrebbe mai fuoriuscire da sotto le pentole.	Usare sempre pentole adatte per ciascun fornello, per evitare lo spreco di gas e lo scolorimento delle pentole.	
	Non cucinare senza coperchio o con il coperchio non collocato perfettamente - Questo comporta uno spreco d’energia.	Posizionare sempre il coperchio sulla pentola.	
	Non usare pentole con il fondo concavo o convesso.	Utilizzare pentole, padelle e tegami con il fondo piatto e spesso.	
	Non appoggiare le pentole su un lato del fornello in quanto potrebbero capovolgersi. Non utilizzare pentole di grande diametro sui fornelli vicino ai comandi, che quando appoggiate al centro del fornello possono toccarli, o troppo vicine a essi da aumentarne la temperatura e causare potenziali danni.	Posizionare le pentole sui fornelli centrandole esattamente, non lateralmente.	
	Non mettere le pentole direttamente sul fornello.	Appoggiarle sull’apposito supporto.	
	Non usare pesi eccessivi e non colpire il piano di cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare le pentole con cura mentre sono sui fornelli.	

■ Non è consentito usare piastre, padelle e griglie simultaneamente sui vari fornelli poiché l’accumulo di calore risultante potrebbe danneggiare l’unità.

■ Non toccare il piano di cottura e il supporto delle pentole subito dopo l’uso.

■ Appena i liquidi iniziano a bollire, abbassare la fiamma in modo da lasciare i liquidi in lenta ebollizione.

Consigli per il risparmio energetico e per la sicurezza (continua)



Questo “SUPPORTO PER WOK” consente di utilizzare pentole con base concava.

- **Il “SUPPORTO PER WOK” deve essere utilizzato solo sul fornello a tripla corona.**
- **Il fabbricante declina ogni responsabilità per l’uso improprio o errato del supporto per wok.**

PENTOLA CONCAVA	
Φ min.	Φ max.
180mm	220mm

Pulizia e manutenzione

- **Le operazioni di pulizia devono essere effettuate quando l’unità è fredda.**
- **Prima di iniziare le operazioni di pulizia, scollegare l’unità dalla corrente.**
- **Pulire l’elettrodomestico con regolarità, preferibilmente dopo ogni uso.**
- **I detergenti abrasivi e gli oggetti affilati possono danneggiare la superficie dell’unità; pulire utilizzando acqua e un po’ di detergente per i piatti.**

Sì	No
Panno morbido	Spazzola di nylon
Spazzola con spugna	Spazzola di metallo
Detergente neutro	Olio da cucina
	Detergente acido/alcalino
	Abrasivo
	Solvente/benzene

Supporto pentole, manopole di controllo

- Rimuovere i supporti delle pentole.
- Pulire questi e le manopole di controllo utilizzando un panno umido, detergente per i piatti e acqua tiepida. Per lo sporco ostinato è consigliabile un ammollo preliminare.
- Infine, asciugare tutto con un panno morbido pulito.

Pannello superiore

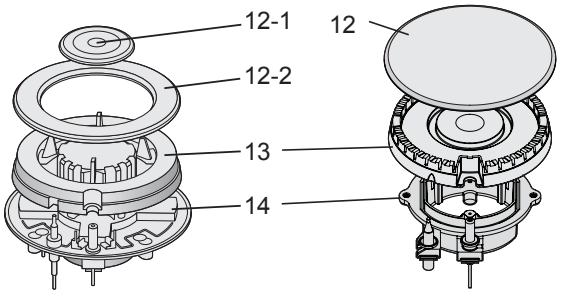
- Pulire regolarmente il pannello superiore utilizzando un panno morbido ben strizzato, imbevuto di acqua tiepida alla quale sia stato aggiunto detersivo per piatti.
- Asciugare attentamente il pannello superiore dopo la pulizia.
- Non appena possibile, rimuovere completamente cibi o liquidi salati dal fornello per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti in acciaio inossidabile dell’elettrodomestico possono sbiadirsi nel tempo. Ciò è normale ed è dovuto alle alte temperature. Ogni volta si utilizza l’elettrodomestico, queste parti devono essere pulite utilizzando un prodotto adatto all’acciaio inossidabile.

Pulizia e manutenzione (continua)

FORNELLI

- Rimuovere i coperchi dei fornelli e gli spartifiamma sollevandoli e togliendoli dalla piastra superiore.
- Metterli in ammollo in acqua calda e un po' di detergente.
- Dopo la pulizia e il lavaggio, asciugarli con cura. Verificare che gli ugelli delle fiamme siano asciutti e perfettamente puliti.
- Strofinare le parti fisse della coppa dei fornelli con un panno umido e asciugarle.
- Strofinare delicatamente il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma con un panno umido ben strizzato e asciugare con un panno pulito.
- Prima di ricollocare i fornelli sulla piastra superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.

■ Rimontare il fornello ausiliario, semirapido, rapido come segue:



1. Collocare lo spartifiamma (13) sulla coppa del bruciatore (14) in modo che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma si estendano attraverso i rispettivi fori nello spartifiamma. Lo spartifiamma deve scattare correttamente in sede.
2. Ricollocare il coperchio del fornello (12, 12-1 & 12-2) verificando che le linguette di posizionamento si inseriscano nelle scanalature dello spartifiamma (13).

⚠ **Rimontare le parti nell'ordine corretto dopo la pulizia.**
- Non mischiare parti superiori e inferiori.
- Le linguette di posizionamento devono entrare esattamente nelle scanalature.

Risoluzione dei problemi

- Le riparazioni ai componenti elettrici e del gas dell'unità devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati per garantire la sicurezza.
- Tuttavia, alcuni problemi secondari possono essere risolti come segue:

Problema	Causa probabile	Soluzione
La fiamma non si accende	Assenza di scintilla.	Controllare l'alimentazione elettrica.
	Il coperchio del fornello non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio del fornello.
	La valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura è chiusa.	Aprire completamente la valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura.
L'unità si accende male	La valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura è solo parzialmente aperta.	Aprire completamente la valvola del gas posta a monte del tubo di alimentazione del piano cottura.
	Il coperchio del fornello non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio del fornello.
	Il dispositivo di accensione è contaminato con sostanze estranee.	Rimuovere le sostanze estranee con un panno asciutto.
	I fornelli sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei fornelli.
	I fori dello spartifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spartifiamma.
All'accensione si sente un suono anomalo	Il coperchio del fornello non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio del fornello.
L'unità si spegne durante l'uso	Il dispositivo di controllo della fiamma è contaminato con sostanze estranee.	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma.
La fiamma è gialla	I fori dello spartifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spartifiamma.
	Il tipo di gas usato è diverso da quello indicato in targhetta.	Verificare il tipo di gas usato.
La fiamma è instabile	Il coperchio del fornello non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il coperchio del fornello.
Vi è un odore di gas	Un rubinetto del gas è stato lasciato aperto.	Verificare eventuali rubinetti del gas aperti.
	Vi potrebbe essere una perdita tra sulla linea del gas.	Assicurarsi che la connessione sia ermetica.

❗ **■ Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza clienti Samsung.**

Richiesta di assistenza

Se si hanno commenti o dubbi in merito ai prodotti Samsung, contattare il centro assistenza clienti Samsung.

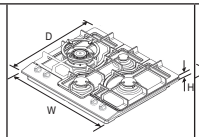
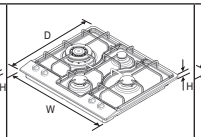
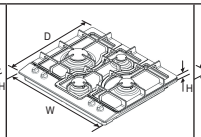
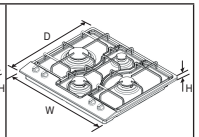
Area	Paese	Centro di assistenza clienti (TEL)	Sito web	N. di FAX	Indirizzo	Nota
Europa	BELGIO	02 201 2418	www.samsung.be	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	REPUBBLICA CECA	844 000 844	www.samsung.com/cz	N/A	Distributor pro Českou republiku: Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4	
	DANIMARCA	70 70 19 70	www.samsung.com/dk	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	FRANCIA	3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com/fr	01 48 63 06 38	Samsung Service Consommateurs 66 rue des Vanesses BP 50116 - Villepinte -95950 ROISSY cedex, France	
	GERMANIA	01805 - 121213 (€ 0,14/Min)	www.samsung.de	01805 - 121214	Samsung Electronics GmbH Samsung House, Am Kronberger Hang 6, 65824 Schwalbach/Ts., Deutschland	
	UNGHERIA	06-80-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/hu	N/A	Samsung Electronics Magyar Rt. Szépvölgyi Business Park, 1037 Budapest, Szépvölgyi út 35-37	
	ITALIA	800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/it	02 92141801	Samsung Electronics Italia S.p.A Via C. Donat Cattin, 5, 20063, Cernusco Sul Naviglio (MI)	
	LUSSEMBURGO	02 261 03 710	www.samsung.lu	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Medialaan 50, 1800 Vilvoorde, Belgium	
	PAESI BASSI	0900 20 200 88 (€ 0,10/Min)	www.samsung.nl	N/A	Samsung Electronics Benelux B.V. Postbus 681 2600AR Delft Nederland	
	NORVEGIA	815-56 480	www.samsung.com/no	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	POLONIA	0 801 801 881	www.samsung.com/pl	+48-22-607 4448	Samsung Electronics Polska sp. Z o.o. Dział Obsługi Klienta02-678 Warszawa; ul. Szturmowa 2a	
	PORTOGALLO	80 8 200 128	www.samsung.com/pt	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICA PORTUGUESA, S.A Rua Cesario Verde, no 5-4, Piso2795-753 Queijas-Portugal	
	SLOVACCHIA	0800-SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/sk	N/A	N/A	
	SPAGNA	902 10 11 30	www.samsung.com/es	N/A	SAMSUNG ELECTRÓNICS IBÉRIA, S.A Ciencies, 55-65 (Polígono Pedrosa) 08908 HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)	
	SVEZIA	0771-400 200	www.samsung.com/se	N/A	Samsung Electronics Nordic AB SE -19427 Kanalvägen 10A, Upplands Väsby, Sweden	
	REGNO UNITO	0870 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk	0870 7221127	Samsung Electronics U.K. Ltd. Customer Care Centre PO Box 17243 Edinburgh, EH11 4YB United Kingdom	
	Repubblica d'Irlanda	0818 717 100	www.samsung.com/uk	+44 (0)870 7221127		
	Svizzera	0800-SAMSUNG (7267864)	http://www.samsung.com/ch/	N/A		
Fed. Stati Indip.	RUSSIA	8-800-200-0400	www.samsung.ru	+7-495-783-0556	117545 Россия, Москва, ул. Дорожная, д.3, корп. 6	
	KAZAKHSTAN	8-800-080-1188	www.samsung.kz	+7 (3272) 58-59-66	050051 4th floor, 172 Dostyk Ave. Almaty Republic of Kazakhstan	
	UZBEKISTAN	8-800-120-0400	www.samsung.uz	+998-71-120-7208	100-742 12fl.,International Business Center,107B,Amir Temur str., Tashkent,Uzbekistan	
	UCRAINA	8-800-502-0000	www.samsung.com/ur	+380 (44) 537 59 48	30A, Spaska St, Floor 3, Kiev 04070, Ukraine	
	LITUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt	+370 52 139 770	Zemaites 21, Vilnius, LT-2009, Lithuania	
	LETTONIA	800-7267	http://www.samsung.com/lv/index.htm	+371 7 50 84 80	J. Alunana 2, Riga, LV-1340, Latvia	
	ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee			
Asia Pacifico	AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au	(612) 9763 5750	Samsung Electronics Australia 7 Parkview Drive, Homebush Bay NSW 2127	
	MALESIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my	03-22636759	Samsung Malaysia Electronics Sdn. Bhd. 3B-1-1. Level 1, Block 3B, Plaza Sentral, Jalan Stesen Sentral 5, KL Sentral , 50470, Kuala Lumpur, Malaysia	
	TAILANDIA	1800-29-3232 02-689-3232	www.samsung.com/th	02-689-3298	Thai Samsung Electronics Co.,Ltd Service Department 1,6 floor Boonmitr Building 138 Silom Rd., Suriyawong Bangrak Bangkok 10500	
					บริษัท ไทยซัมซุงอิเล็คโทรนิคส์ จำกัด เลขที่ 138 อาคารบุญมิตร ชั้น 1,6 ถนนสีลม แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	

Istruzioni tecniche

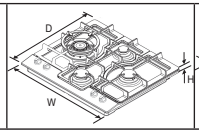
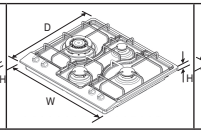
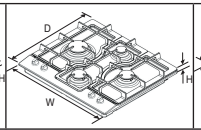
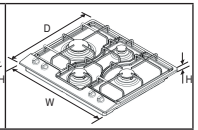
- **Questo elettrodomestico deve essere installato da un tecnico o installatore qualificato.**
- **Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'unità siano compatibili.**
- **Le condizioni di regolazione dell'elettrodomestico sono indicate sull'etichetta (o sulla targhetta dei dati).**
- **Questo elettrodomestico non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Esso deve essere installato e collegato secondo le norme di installazione vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione.**
- **Prima dell'installazione, spegnere l'alimentazione elettrica e del gas all'elettrodomestico.**
- **Tutti gli elettrodomestici contenenti componenti elettrici devono essere provvisti di messa a terra.**
- **Assicurarsi che il cavo elettrico e il tubo del gas siano installati in modo che non tocchino alcuna parte dell'elettrodomestico che diventa calda.**
- **Evitare che il connettore o il tubo del gas vengano piegati o bloccati da altri elettrodomestici.**
- **Controllare le dimensioni dell'unità e dello spazio da prevedere nella cucina.**
- **I pannelli situati superiormente alla superficie di lavoro, subito accanto all'elettrodomestico, devono essere di materiale non infiammabile. Il rivestimento superficiale e la colla usata per fissarlo devono essere resistenti al calore per prevenirne il deterioramento.**
- **Accendere il rubinetto dell'unità e accendere tutti i fornelli.**
  Verificare che la fiamma sia blu, senza punte gialle.
  Se i fornelli presentano delle anomalie, fare le seguenti verifiche:
  - Posizionare correttamente il coperchio del fornello
  - Posizionare correttamente lo spargifiamma
  - Allineare verticalmente il fornello al nipplo di iniezione
- **Dopo l'installazione, il tecnico deve eseguire un test operativo completo e un test per la verifica di eventuali perdite.**
- **Il tubo flessibile deve essere montato in modo che non possa entrare a contatto con le parti mobili dell'alloggiamento e che non passi attraverso spazi che potrebbero diventare congestionati.**

Dati per i tecnici

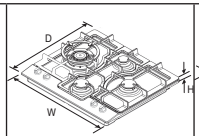
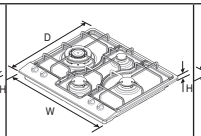
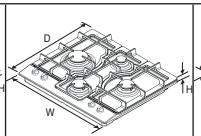
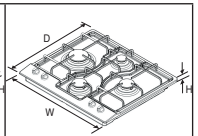
Specifiche dell'unità

				
Modello	**GN642JDXD1**	**GN641JDXD1**	**GN642FDXD1**	**GN641FDXD1**
Supporto pentole	Ghisa	Trafilata	Ghisa	Trafilata
Supporto Wok	O	X		
Pannello superiore	Acciaio inossidabile			
Manopola di controllo	Colore argento			
Peso	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensioni (WxDxH)	594*510*46			
Dispositivo di accensione	Ad accensione continua			
Allacciamento del gas	Filettatura femmina 1/2"			
Alimentazione elettrica	220V~240V, 50/60Hz			
Tipi di fornelli	Tripla corona (1EA), Semirapido (2EA), Ausiliario (1EA)		Rapido (1EA), Semirapido (2EA), Ausiliario (1EA)	

\

				
Modello	**GN642JDBD1**	**GN641JDBD1**	**GN642FDBD1**	**GN641FDBD1**
Supporto pentole	Ghisa	Trafilata	Ghisa	Trafilata
Supporto Wok	O	X		
Pannello superiore	Smaltato (Nero)			
Manopola di controllo	Colore argento			
Peso	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensioni (WxDxH)	594*510*46			
Dispositivo di accensione	Ad accensione continua			
Allacciamento del gas	Filettatura femmina 1/2"			
Alimentazione elettrica	220V~240V, 50/60Hz			
Tipi di fornelli	Tripla corona (1EA), Semirapido (2EA), Ausiliario (1EA)		Rapido (1EA), Semirapido (2EA), Ausiliario (1EA)	

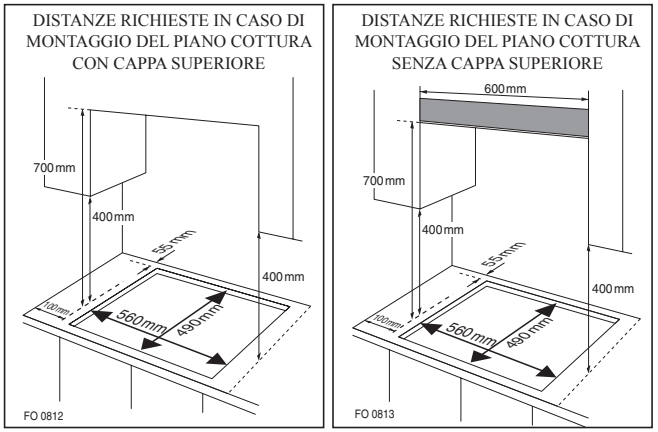
Dati per i tecnici (continua)

				
Modello	**GN642JDWD1**	**GN641JDWD1**	**GN642FDWD1**	**GN641FDWD1**
Supporto pentole	Ghisa	Trafilata	Ghisa	Trafilata
Supporto Wok	O	X		
Pannello superiore	Smaltato (Bianco)			
Manopola di controllo	Colore argento			
Peso	12.9kg	10.3kg	12.1kg	10.0kg
Dimensioni (WxDxH)	594*510*46			
Dispositivo di accensione	Ad accensione continua			
Allacciamento del gas	Filettatura femmina 1/2"			
Alimentazione elettrica	220V~240V, 50/60Hz			
Tipi di fornelli	Tripla corona (1EA), Semirapido (2EA), Ausiliario (1EA)		Rapido (1EA), Semirapido (2EA), Ausiliario (1EA)	

- **CLASSE ELETTRODOMESTICO: Classe 3**
- **CATEGORIA ELETTRODOMESTICO:**

	BE/FR	**GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK**	**PL**
Cat.	II 2E+3+	II 2H3+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20-36
	HU		
Cat.	II 2H3B/P		
P(mbar)	25-30		

Posizionamento

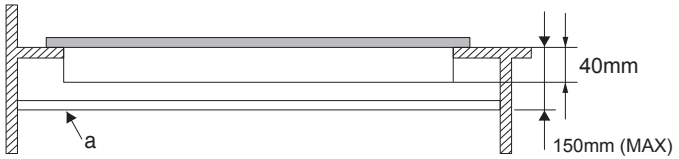


Misure di incasso

Larghezza: 560mm
Profondità : 480mm
Spessore : 30~50mm

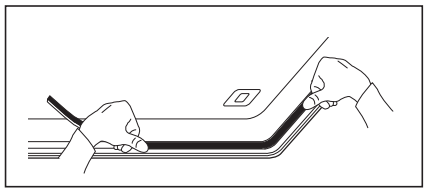
■ **Questa unità deve essere integrata in una cucina o piano di lavoro da 600 mm, rispettando le seguenti distanze minime:**

- Il bordo dell'unità deve essere a una distanza minima di 55 mm dalla parete posteriore.
- Tra i bordi laterali ed eventuali mobili o pareti adiacenti bisogna prevedere una distanza minima di 100 mm.
- La distanza minima del materiale combustibile che può essere messo sull'unità in linea con i bordi della stessa è di 400 mm. Al di sotto dei 400 mm occorre prevedere uno spazio di 50 mm dai bordi dell'unità.
- La distanza minima del materiale combustibile che può essere messo al di sopra dell'unità è di 700 mm.

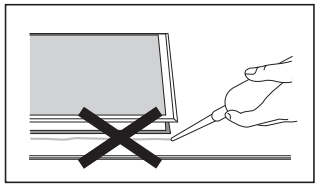


- Questo pannello (a) deve essere posizionato a una distanza massima di 150 mm al di sotto del piano di lavoro.

Installazione dell'unità

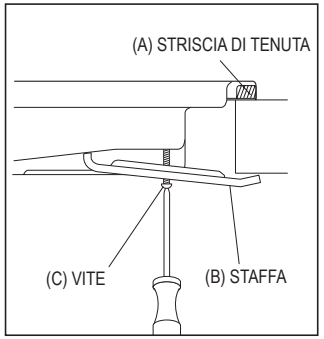


1. Rimuovere il supporto per le pentole, il coperchio dei fornelli e lo spargifiamma e ribaltare con attenzione l'unità, appoggiandola su un materassino imbottito. Fare attenzione affinché in questa operazione non si danneggino i dispositivi di accensione e i dispositivi di controllo delle fiamme.
2. Applicare la striscia di tenuta fornita attorno al bordo dell'unità.
3. Non lasciare spazi nell'agente di tenuta o sovrapporre lo spessore.

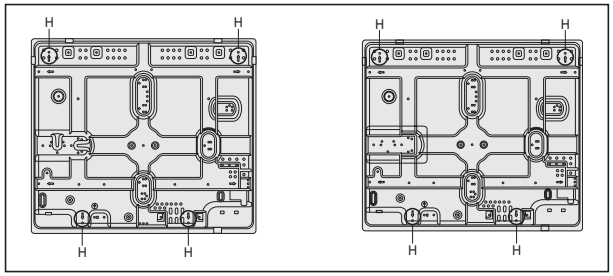


Non usare sigillanti al silicone per sigillare l'unità contro l'apertura.

Questo renderebbe difficile rimuovere l'unità dall'apertura, in futuro, in particolare se necessitasse di manutenzione.



1. Collocare la staffa (B) sui fori corrispondenti alle misure delle viti. Vi è un set di fori per le viti in ciascun angolo del piano cottura (H).
   Serrare leggermente la vite (C) attraverso la staffa (B) in modo da fissare quest'ultima al piano cottura, ma che sia ancora possibile regolarne la posizione.
2. Ribaltare il piano cottura nuovamente in posizione e abbassarlo con attenzione nel foro creato.
3. Inferiormente al piano cottura, regolare le staffe in una posizione adatta al piano di lavoro.
   Quindi, serrare a fondo le viti (C) per fissare il piano cottura in posizione.



Allacciamento del gas

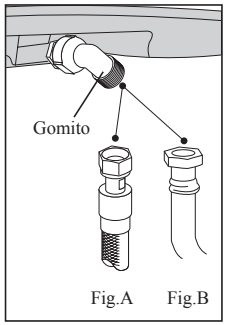
■ **Questo elettrodomestico deve essere installato e allacciato secondo le normative di installazione vigenti nel paese di utilizzo.**

■ **L'elettrodomestico funziona con gas naturale e non può essere utilizzato con alcun altro tipo di gas senza modifiche. La conversione per l'uso con GPL e altri gas deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico qualificato.**

L'attacco per l'allacciamento alla presa del gas è filettatura femmina 1/2''.

Gas distribuito mediante tubazioni; gas naturale, gas propano-aria o gas butano-aria

Per ragioni di sicurezza, scegliere tra le seguenti tre opzioni di allacciamento.

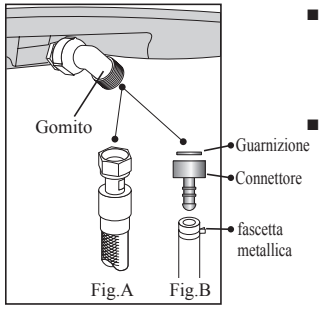


■ **Allacciamento mediante tubo rigido** di rame e con connettori meccanici a vite.
Effettuare l'allacciamento direttamente all'estremità del gomito montato sull'unità.

■ **Allacciamento mediante tubo flessibile metallico ondulato con connettori a vite.** (Fig. A)
È possibile usare un tubo flessibile in acciaio inox disponibile presso il servizio commerciale locale.

■ **Allacciamento mediante tubo flessibile con connettori a vite.** (Fig.B)
Questi tubi non devono superare i due metri di lunghezza e devono essere accessibili per l'intera lunghezza.

Gas alimentato da serbatoio o bombola (butano/propano)



■ Per ragioni di sicurezza, si consiglia di effettuare l'allacciamento mediante un tubo rigido, se possibile, usando un tubo metallico flessibile ondulato con connettori a vite (lunghezza massima 2 metri) (Fig. A)

■ Per un'installazione esistente, se non è possibile montare un tubo flessibile rinforzato per il gas, l'allacciamento può essere effettuato con un tubo flessibile (lunghezza massima 2 metri), con due fascette metalliche, uno sul connettore e l'altro sul regolatore di pressione, e tra il connettore e il gomito del piano cottura deve essere montata una tenuta. (Fig. B)

■ **Il connettore e la fescetta metallica sono disponibili attraverso il servizio post-vendita. In Francia, occorre utilizzare un tubo provvisto del logo "NF Gaz". Se l'installazione risulta difficile, svitare leggermente il gomito e serrarlo dopo aver posizionato il gomito.**

■ **Dopo l'installazione, il tecnico deve eseguire un test operativo completo e un test per la verifica di eventuali perdite.**

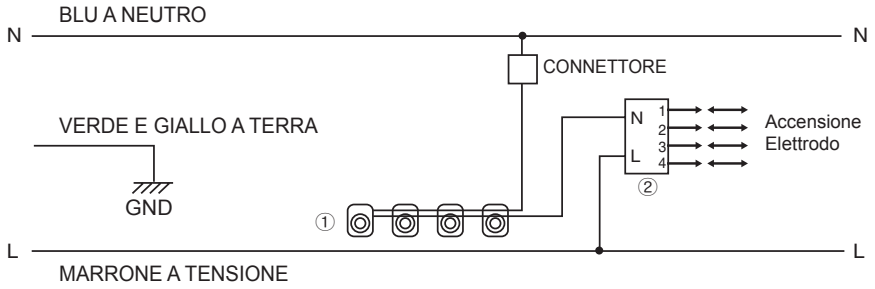
■ **Deve essere possibile accedere all'intera lunghezza del tubo di allacciamento e il tubo del gas deve essere sostituito prima dell'uso prima del termine della vita operativa (indicata sul tubo stesso).**

Allacciamento elettrico

■ Questa unità deve essere provvista di messa a terra.
■ Questa unità è progettata per essere collegata a una sorgente elettrica di 220~240V, 50/60Hz c.a.
■ I fili elettrici sono colorati come segue:
- Verde/giallo = terra
- Blu = neutro
- Marrone = sotto tensione

■ **Il filo verde e giallo deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera E o con il simbolo della terra.**

■ SCHEMA DEI CABLAGGI

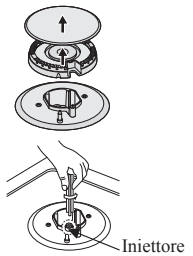


① MICROINTERRUTTORI
② IDISPOSITIVO DI ACCENSIONE
(INGRESSO: 220V 50~60HZ, USCITA: 15,25 V)

Conversione del gas

⚠
- **Fare attenzione durante le operazioni e le regolazioni di conversione del gas in uno di tipo diverso.**
- **Tutte le operazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato.**
- **Prima di iniziare, spegnere l'alimentazione elettrica e del gas all'elettrodomestico.**

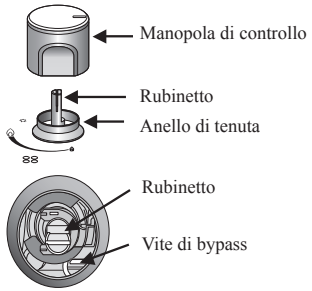
1 Sostituire l'iniettore dei fornelli.



Rimuovere il supporto per le pentole, il coperchio dei fornelli e lo spartifiamma.

Svitare l'iniettore con un cacciavite quadro da 7 mm e sostituirlo con l'iniettore per il nuovo tipo di gas (vedere la tabella 1 a pagina 27).
Rimontare con cura tutti i componenti.
Una volta sostituiti gli iniettori, si consiglia di serrare a fondo l'iniettore in sede.

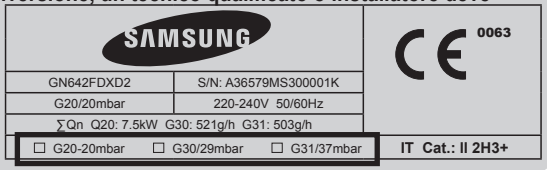
2 Regolare i rubinetti dei fornelli del piano cottura per ridurre i consumi



① Ruotare i rubinetti al minimo.
② Rimuovere le manopole di controllo dai rubinetti.
③ Regolare la vite di by-pass.
- Per convertire G20 in G30 o G31, la vite deve essere serrata a fondo.
- In questa fase, accendere i fornelli e ruotare le manopole di controllo dalla posizione massima a minima per controllare la stabilità della fiamma.
- Per convertire G30 o G31 in G20, contattare il servizio post-vendita.

④ Rimontare le manopole di controllo sui rubinetti.

⚠
- **Non smontare l'albero del rubinetto: in caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.**
- **Prima di ricollocare i fornelli sulla piastra superiore, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.**
- **Dopo la conversione del gas, il tecnico deve eseguire un test operativo completo e un test per la verifica di eventuali perdite (come acqua e sapone o rilevatore di gas).**
- **Una volta completata la conversione, un tecnico qualificato o installatore deve contrassegnare con "V" la giusta categoria di gas perché corrisponda al valore della targhetta dei dati. Eliminare il segno "V" precedente.**



Caratteristiche dei fornelli

Per il flusso nominale e l'immissione termica, vedere sotto a 15 ˚C a 1.013 mbar (tabella 1)

PAESE	TIPO DI GAS	FORNELLO	Tripla corona		Rapido		Semirapido		Ausiliario	
		POSIZIONE	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min
GB,IT FR,HU BE,LT NL,PT ES,CZ SK	G-30 BUTANO 29 mbar	Tipo di iniettore (1/100 mm)	98		85		65		50	
		Ingresso termico nominale (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.78	1.75	0.49	1.0	0.4
		Flussi nominali (g/h)	267	193	216	53	125	33	74	28
PL	G-30 BUTANO 37 mbar	Tipo di iniettore (1/100 mm)	93		80		62		47	
		Ingresso termico nominale (Kw)	3.8	2.7	3.0	0.88	1.75	0.52	1.0	0.42
		Flussi nominali (g/h)	259	185	216	61	127	36	71	28
GB,IT FR,BE LT,PT ES,CZ SK	G-31 PROPANO 37 mbar	Tipo di iniettore (1/100 mm)	98		85		65		50	
		Ingresso termico nominale (Kw)	3.8	2.5	3.0	0.77	1.75	0.47	1.0	0.39
		Flussi nominali (g/h)	254	177	211	51	123	32	70	27
GB,IT FR,BE LT,PT PL,ES CZ,SK	G-20 NATURALE 20 mbar	Tipo di iniettore (1/100 mm)	135		119		97		72	
		Ingresso termico nominale (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.69	1.75	0.55	1.0	0.38
		Flussi nominali (L/h)	361	129	286	64	168	52	96	36
HU	G-20 NATURALE 25 mbar	Tipo di iniettore (1/100 mm)	128		110		91		68	
		Ingresso termico nominale (Kw)	3.8	1.4	3.0	0.78	1.75	0.6	1.0	0.43
		Flussi nominali (L/h)	350	129	285	71	167	57	95	39

Fornello	Orifizio calibrato (1/100 mm)
Ausiliario	31
Semirapido	34
Rapido	43
Tripla corona	65

- Regolazione aerazione nessuna